

Manual de Instrucciones

Active su Garantía Original

*Ingrese en **www.garantiaoficialatma.com.ar***
y participe del sorteo de importantes premios
Términos y Condiciones a su disposición en la página web mencionada.

Cocina a Microondas
MD927E

MUY IMPORTANTE

Instalación eléctrica

Todas nuestras unidades están fabricadas con las más estrictas normas de seguridad. Para que la total protección del usuario sea efectiva, es imprescindible proveer una perfecta conexión a tierra.
Este horno, debido a su consumo de corriente, está provisto de una ficha de alimentación para 10 Amperes de acuerdo con lo establecido por las reglamentaciones en vigencia.
No la cambie ni utilice adaptadores, asegúrese de tener el tomacorriente adecuado.

Puesta a tierra

La conexión a tierra de esta unidad es un requisito legal. El fabricante no se responsabiliza por los daños o perjuicios, directos e indirectos, que se ocasionen a personas o cosas por incumplimiento de los requisitos de instalación aquí enumerados, aún contando con la protección adicional de un disyuntor diferencial.
Haga verificar por un electricista matriculado que la instalación de puesta a tierra de su vivienda cumpla con los requisitos solicitados por la legislación vigente.
Antes de conectar la unidad a la línea de alimentación deberá cerciorarse que:

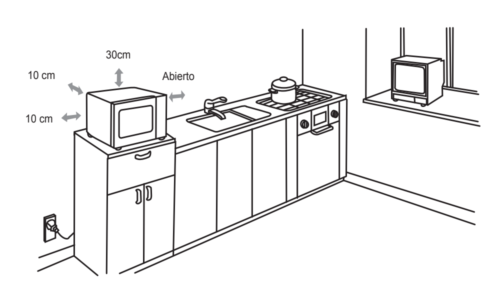
1- La tensión de alimentación sea de 220 V. c.a. 50Hz.
2- La sección mínima de los conductores de alimentación hasta el tomacorriente del horno, sea no inferior a 2,5 mm^2.
3- La instalación eléctrica tenga el conductor de tierra debidamente instalado.
4- Los fusibles de protección de la línea sean de 10 Amperes.

Atención:
Bajo ninguna circunstancia puede cambiarse la ficha de la unidad cortando el cable de alimentación, ni utilizarse tomacorrientes de dos bornes o adaptadores para la conexión a la red, ni hacer tomas auxiliares de la unidad a una canilla.

Instalación

- Seleccione una superficie que permita suficiente espacio de las entradas y salidas de ventilación.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante la operación





No retire las patas de la parte inferior del aparato.
Sitúe el aparato lo más lejos de equipos de radio o televisores.

ANTES DE PONER SU COCINA EN FUNCIONAMIENTO

Lea atentamente este manual y guárdelo para futuras referencias

1- Situar el horno sobre una superficie plana y estable.
No debe ponerse la cocina en funcionamiento si se aprecia condensación de agua en su exterior. Esto es indicativo de una elevada humedad ambiental. Es importante que circule el aire libremente en todo el perímetro del aparato. No debe colocarse la unidad en un lugar húmedo o caliente (es decir, próxima a hornos, estufas, u otros aparatos que generen calor).

2- No bloquear las salidas de aire.
Mantener despejadas todas las salidas de aire durante la cocción. Si están cubiertas durante el funcionamiento, la cocina puede recalentarse. En este caso, un dispositivo de seguridad termosensible apagará la cocina automáticamente. La cocina permanecerá inoperable hasta que se enfríe lo suficiente.

3- Debe existir un espacio libre no menor a 30 cm. en la parte superior y de 10 cm de uno de los laterales; uno de los laterales debe estar libre para mantenerlo debidamente ventilado durante su operación.

4- Extraer todos los materiales de embalaje del interior de la cocina antes de conectar la cocina a la red de alimentación.

ATENCIÓN:
Los tiempos de cocción indicados en este manual, están especificados para una tensión de alimentación de 220 V. c.a. En caso que dicha tensión sea menor (dentro de los valores indicados en ESPECIFICACIONES) los tiempos de cocción se incrementarán.

Si el cable de alimentación estuviese dañado, éste debe ser reemplazado por un servicio técnico autorizado o una persona calificada.

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA EXPOSICIÓN A LAS MICROONDAS

Tenga en cuenta las siguientes precauciones de seguridad para evitar una peligrosa exposición a la energía de microondas.

(A) Bajo ningún concepto debe intentarse hacer funcionar la cocina con la puerta abierta o intentar forzar las trabas de seguridad, ni introducir objetos extraños en los orificios de las trabas de seguridad. No intente efectuar ningún tipo de mantenimiento ni retire ninguna cubierta del equipo.

(B) No colocar ningún objeto entre la puerta y el cuerpo de la cocina ni permitir que se acumulen restos de comida en las superficies de contacto entre ambos.
Asegurarse de mantener limpias la puerta y las superficies de unión de la misma con la cocina, pasando un paño húmedo, y a continuación, otro seco y suave.

(C) No debe ponerse en funcionamiento si ha recibido golpes o desperfectos en la puerta o superficies de unión de la misma, en ese caso desconecte la cocina y recurra a un Servicio Técnico Autorizado.

ES SUMAMENTE IMPORTANTE QUE:
Cierre correctamente la puerta de la cocina, y verifique que no hayan sufrido daños o deterioros los siguientes elementos:
a: La puerta, las juntas de la puerta o las superficies de contacto.
b: Las bisagras de la puerta (rotas o sueltas).

Si tiene alguna duda acerca de la condición o el correcto funcionamiento de su cocina a microondas, recurra a un Servicio Técnico Autorizado.

ADVERTENCIAS

- Si la puerta o la unión de la puerta está dañada, la cocina no debe ser utilizada antes de ser reparada por un Servicio Técnico Autorizado.
- Es peligroso para toda persona no competente proceder a operaciones de mantenimiento o de reparación, que necesiten retirar la tapa que protege contra la exposición a la energía de las microondas.
- No dejar utilizar la cocina a los niños sin vigilancia, a menos que se les den las instrucciones adecuadas para que el niño pueda utilizar la cocina de forma segura y que comprenda los riesgos de un uso incorrecto.

CONSEJOS ÚTILES

- Controlar periódicamente los alimentos durante la cocción. Debe recordarse que el tiempo de cocción puede necesitar ajustes, ya que los alimentos varían en cuanto a peso, madurez y forma. Cuando se utiliza la cocina a microondas es muy fácil cocinar en exceso los alimentos, especialmente al tratarse de cantidades pequeñas. Al determinar el tiempo de cocción de un alimento, se recomienda fijar un tiempo mínimo inicial, ya que siempre se puede cocinar por un tiempo más en caso de que no esté en su punto justo.

- Debe procurarse no cocinar en exceso alimentos con alto contenido en grasas, azúcar, almidón o frutas, como pueden ser las tartas, papas rellenas, etc. Conviene siempre calcular el tiempo de cocción mínimo y comprobar frecuentemente el estado de cocción de estos alimentos. Una cocción excesiva puede hacer que este tipo de alimentos se prenda fuego y dañen seriamente la cocina.

- El tiempo de reposo de los alimentos es importante. Cuando estos se retiran de la cocina, la cocción de los mismos continúa durante un breve período de tiempo.

- Los trozos de comida más delgados se cocinan más rápido que los más gruesos.

- Los alimentos refrigerados tardan más en cocinarse que los alimentos que se conservan a temperatura ambiente.

- Colocar los alimentos a cocinar en el centro de la bandeja giratoria.

- Conviene remover de tanto en tanto las cazuelas o platos que lleven líquidos espesos para permitir una distribución uniforme del calor.

- Debido a la mayor rapidez de cocción de la cocina a microondas frente a métodos convencionales, es imprescindible no excederse del tiempo de cocción recomendado.

- El tiempo de cocción puede verse afectado por factores tales como la temperatura inicial, el peso, el tipo de alimento, el tamaño y tipo de recipiente que se emplee.

- Si observa fuego o excesivo humo dentro del horno mantenga la puerta cerrada y desconéctela de la red de alimentación. Abra la puerta solamente después de haber cerciorado que el problema haya cesado.

MATERIALES APTOS PARA USO EN MICROONDAS

LA PRUEBA DE IDONEIDAD:
Para comprobar que un recipiente es apto para microondas, colocarlo vacío en la cocina y poner medio vaso con agua. Encender la cocina a potencia MÁXIMA durante 20 o 30 segundos. Si el plato o recipiente se calienta en exceso, no debe utilizarse en la cocina a microondas.

Vajilla: La porcelana, así como objetos de barro, loza o porcelana blanca, son aptos pero no deben emplearse si tienen elementos decorativos metálicos.

Vidrio: Los recipientes especiales “del horno a la mesa” o de cerámica suelen ser aptos, pero una vez mas, deben evitarse aquellos que lleven adornos metálicos. También es apto el vidrio para preparación de bebidas, y dulces. Conviene tener cuidado con objetos delicados de cristal, ya que pueden romperse fácilmente al someterse a cambios repentinos de temperatura.

Plástico: Los plásticos raras veces se ven afectados por las microondas. Los termoplásticos son ideales para uso en microondas, ya que soportan temperaturas muy elevadas. Algunos plásticos pueden deformarse y decolorarse a causa del calor que desprenden algunos alimentos, como los de alto contenido en azúcar o grasas. Existen plásticos no aptos para usar en microondas, si tiene dudas sobre el material realice la prueba de idoneidad mencionada anteriormente.

Papel: Los platos, tazas, toallas y servilletas de papel son útiles para la cocción en microondas, pero sólo durante periodos de cocción reducidos. El papel de cocina es muy útil para absorber el exceso de humedad o grasa al cocinar cierto tipo de alimentos.

Materiales aptos para tapar alimentos:
Algunos alimentos requieren de una cocción dentro de fuentes o platos cubiertos. Puede utilizarse film de plástico del tipo autoadherente para cubrirlos. Debe tenerse especial cuidado al descubrir los alimentos cocidos ya que la acumulación de vapor en el interior del recipiente puede provocar quemaduras en manos y brazos si no se extreman las precauciones.

CÓMO COCINAR CON MICROONDAS

1. Antes del uso, verificar que los utensilios sean los apropiados para ser empleados en cocinas a microondas.

2. No utilizar utensilios de metal ni recipientes que tengan reborde metálico. No utilizar tenedores o cubiertos metálicos en la cocina.

3. No colocar botellas tapadas, comidas ni líquidos en recipientes herméticos o sellados en el interior de la cocina, ya que tienen riesgo de explotar.

4. No envolver la comida a calentar en papel de aluminio. La energía de microondas no puede penetrar el metal, por lo que no se cocinará el alimento. Pueden utilizarse trozos de papel de aluminio para cubrir una parte del alimento para evitar una cocción excesiva, pero debe evitarse que entre en contacto con las paredes de la cocina.

5. No se aconseja freír alimentos ya que no se puede controlar la temperatura del aceite, manteca o margarina.

6. No cocinar huevos en sus cáscaras, ya que acumulan presión en su interior y pueden reventar. Perforar la yema antes de su cocción. No recalentar huevos a menos que éstos sean revueltos, tampoco caliente huevos duros con o sin cáscara.

7. Perforar la piel de papas, batatas, tomates y otros alimentos similares antes de cocinarlos.

8. No utilizar cierres de alambre plastificado.

9. Al hacer pochoclo utilice solamente el que sea especial para cocción en microondas.

10. No se recomienda el uso de bolsas de plástico empleadas para conservación de alimentos a no ser que estas sean aptas para microondas.

11. Proceder con cuidado al retirar de la cocina cualquier plato o recipiente, ya que algunos materiales absorben más energía de microondas y pueden recalentarse. El calor transmitido por la comida calienta al recipiente, por lo que deberían utilizarse guantes de cocina.

12. No encender la unidad sin que ésta contenga alimentos en su interior, ya que se pueden producir desperfectos en la misma. Cuando la cocina no esté en uso, Ud. puede dejar un vaso con agua en su interior, puesto que absorberá la energía en caso de ponerla involuntariamente en funcionamiento.

13. Se pueden calentar o hervir líquidos en una cocina a microondas. Sin embargo se debe tener cuidado al retirar un líquido caliente de su interior. Al calentar líquidos, conviene verter en ellos una cucharada adicional de líquido frío al finalizar su cocción, con el fin de evitar el llamado “hervor retardado”.

    ATENCIÓN: **Debe dejarse el líquido en la cocina al menos 20 segundos después de finalizada su cocción, lo cual permitirá que su temperatura se equilibre. No tener en cuenta esta precaución puede dar lugar a que se produzca el hervor del líquido en el momento de su manipulación con el consiguiente riesgo de quemaduras provocadas por su desbordamiento.**

14. **Al calentar alimentos para bebés, y en especial las mamaderas de leche, deben observarse las siguientes precauciones:**

    a. Agitar por unos instantes antes de controlar la temperatura. No tener en cuenta esta precaución puede dar lugar a quemaduras debido al excesivo calor del alimento.

    b. Las botellas o mamaderas de cuello estrecho pueden romperse con violencia si se

calientan en exceso por lo que deben extremarse las precauciones al utilizar este tipo de recipientes.

c Es importante desenroscar y quitar la tapa de la mamadera antes de introducirla en la cocina. En caso contrario, esta puede romperse si se calienta en exceso.

15. Quitar el envoltorio de plástico de los alimentos antes de cocinar o descongelar. En algunos casos, las instrucciones de cocción de ciertos alimentos recomiendan cubrir con plástico un alimento para su cocción, en cuyo caso debe cerciorarse de que se emplee un material apto para el uso en cocinas a microondas.

16. Es recomendable comprobar los ajustes de la cocina (de potencia y tiempo de cocción) antes de ponerla en funcionamiento. La cocción excesiva de ciertos alimentos puede provocar la ignición de estos, con los consiguientes daños.

17. Es recomendable que cada tanto observe la cocina cuando se calientan o cocinan alimentos en recipientes descartables de plástico, papel u otros materiales combustibles.

18. No utilizar termómetros convencionales (metálicos). Sacar siempre los alimentos de la cocina para comprobar la temperatura.

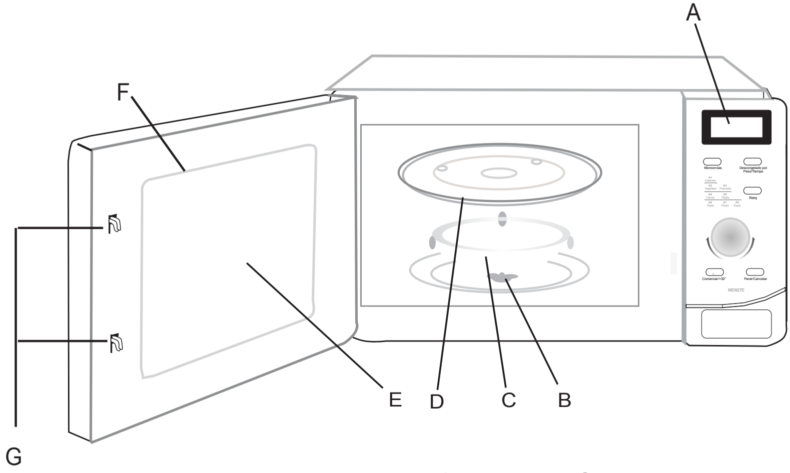
19. No secar papel mojado en la cocina a microondas.

20. Este aparato no está previsto que sea utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, excepto que se le haya dado instrucción o supervisión referida al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
Los niños se deben supervisar para asegurar que no jueguen con el aparato.

ADVERTENCIA: Solo permita que los niños utilicen la cocina a microondas sin supervisión cuando se le han dado instruccions adecuadas para que el niño pueda utilizar la cocina a microondas con seguridad y comprenda los peligros que implica el uso inapropiado del mismo.

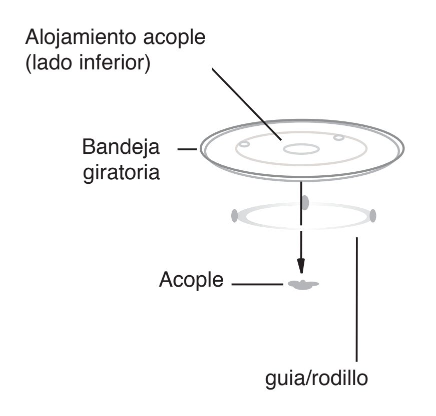
NUNCA VERTER AGUA EN EL INTERIOR DE LA COCINA.

DESCRIPCIÓN DE PARTES



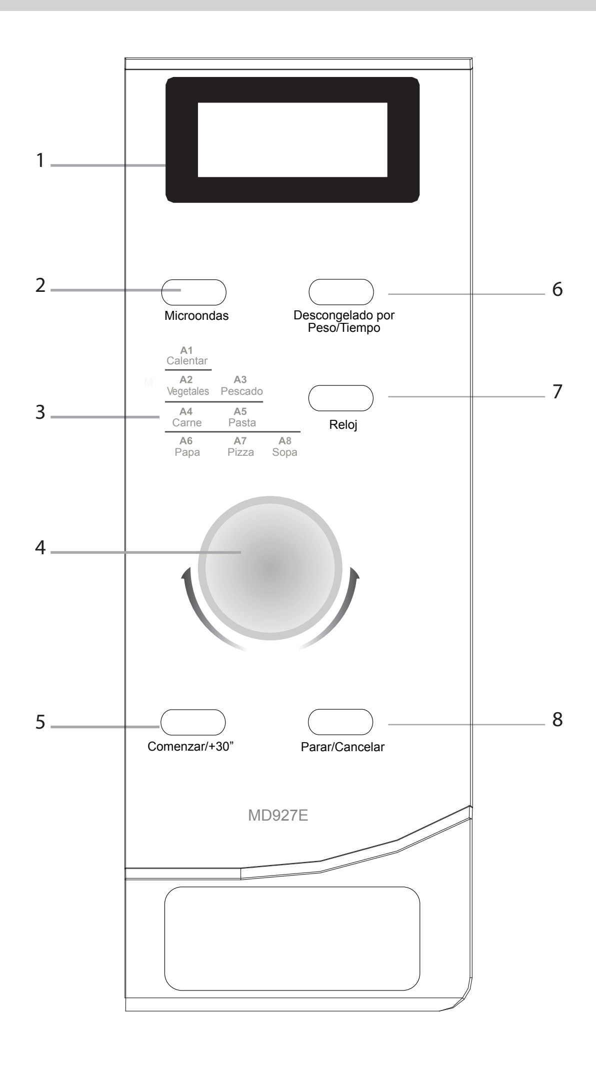
A) Panel de Control
B) Acople de bandeja
C) Guia/Rodillo
D) Bandeja giratoria
E) Ventana transparente
F) Puerta
G) Sistema de seguridad de la puerta

Instalación de la bandeja giratoria



a) Nunca coloque la bandeja giratoria al revés. Esta nunca debe tener el giro restringido.
b) La bandeja giratoria y el conjunto guía/rodillo deben utilizarse siempre durante la cocción.
c) Todo alimento y envases de los mismos se colocan siempre en la bandeja giratoria para cocinar.
d) Si el conjunto guia/rodillo o la bandeja giratoria se agrietan o rompen, contáctese con su servicio técnico autorizado más cercano.

PANEL DE CONTROLES



1.- VISOR:
Podrá visualizar todas las funciones programadas, tiempo restante de cocción, nivel de potencia, etc.

2.- MICROONDAS:
Permite ajustar el nivel de potencia al que se cocinarán los alimentos.

3.- TABLA DE MENUES AUTOMATICOS:
Referencia para programar rápidamente la cocina dependiendo del tipo de comida a cocinar.

4.- CONTROL ROTATIVO:
Permite ajustar tiempos y seleccionar los programas automáticos.

5.- COMENZAR:
Permite comenzar la cocción, adicionar tiempo, activar el modo de cocción rápida.

6.- DESCONGELADO POR PESO / TIEMPO

7.- RELOJ:
Ajusta la hora y configura el encendido demorado.

8.- PARAR/CANCELAR:
Permite realizar una pausa en la cocción y/o cancelar la misma.

GUIA DE OPERACIÓN

Puesta en hora del reloj

Cuando conecte su cocina a la red de 220VCA, el indicador digital mostrará “0:00” y el zumbador sonará una vez. El rango horario estará entre 0:00 y 23:59,

1) Presione “Reloj”, el primer dígito de la hora titilará.
2) Gire el control " " para ajustar la hora actual
3) Presione nuevamente la tecla "Reloj", titilarán los dígitos de los minutos. Gire el control " " para ajustar los minutos.
4) Presione “Reloj” para activar la puesta en hora del reloj.

Nota: Si durante el proceso de puesta en hora del reloj presiona la tecla “Parar/Cancelar” o si no se opera por más de 1 minuto, el indicador digital volverá a la posición inicial “0:00”.

Cocción en una etapa
Presione la tecla "MICROONDAS" secuencialmente para seleccionar el nivel de potencia deseado. Hay 5 niveles de potencia disponibles para elegir (ver tabla). El tiempo máximo de cocción es de 95 minutos.
También puede variar la potencia de microondas utilizando el control " "

Presionando “MICROONDAS”	Nivel de potencia	Indicador Digital	Aplicación
Una vez	100%	P 100	Recalentar, hervir agua, cocinar vegetales y pollo
Dos veces	80%	P 80	Cocinar arroz, pescados y mariscos, galletas y carnes
Tres veces	50%	P 50	Calentar leche, tortas, guisos
Cuatro veces	30%	P 30	Descongelar
Cinco veces	10%	P 10	Mantener alimentos calientes, suavizar cremas heladas

Ejemplo: Si Ud. Desea usar la potencia al 50% y cocinar por 10 minutos, debe operar la cocina de acuerdo a los siguientes pasos:

1) Presione la tecla “MICROONDAS” tres veces.
2) Presione la tecla “Comenzar” para confirmar el nivel de potencia.
3) Gire el control " " para ajustar el tiempo de cocción: 10:00.
4) Presione “Comenzar ” para comenzar la cocción.

NOTA: Pasos de ajuste de tiempo del control " "

0 a 1 minuto : pasos de 5 segundos
1 a 5 minutos : pasos de 10 segundos
5 a 10 minutos : pasos de 30 segundos
10 a 30 minutos : pasos de 1 minuto
30 a 95 minutos : pasos de 5 minutos

Encendido rápido.

Cuando la cocina no tiene ningún programa seleccionado, presione "Comenzar" para comenzar la cocción con la potencia al máximo por 30 segundos. Presionando repetidamente dicha tecla, usted podrá extender el tiempo hasta 95 minutos en pasos de 30 segundos.

En modo microondas o descongelado por tiempo, cada vez que presione "Comenzar" se incrementarán 30 segundos al tiempo de cocción establecido.
Además, cuando la cocina no tenga ningún programa seleccionado, puede seleccionar directamente el tiempo de cocción girando el control " " en sentido antihorario, en este caso la potencia de coción siempre será al 100%.

Descongelamiento por peso

1) Presione la tecla "Descongelado" una vez, el display indicará def 1; se iluminará el indicador de descongelado
2) Seleccione el peso del alimento a descongelar entre 100 y 2000 gramos con el control " "
3) Presione "Comenzar" para comenzar el descongelamiento.

Descongelamiento por tiempo

1)Presione la tecla "Descongelado dos veces", el display indicará def 2; se iluminará el indicador de descongelado
2) Seleccione el tiempo de descongelamiento con el control " ".
3) Presione "Comenzar" para comenzar el descongelamiento.

Ingreso de programas automáticos

1) Gire el control " " en sentido horario para seleccionar uno de los programas automáticos, presione la tecla "Comenzar" para confirmar.
Si al girar el control en sentido horario no se seleccionan los programas automáticos, presione la tecla "Parar/Cancelar" y vuelva a girar el control en sentido horario.
2) Seleccione con el control " " el peso del alimento de acuerdo al siguiente cuadro:

Procedimiento del Menú automático

Menu	Peso (g)	Display	Potencia
A-1 CALENTAR	200	200	100%
	400	400	
	600	600	
A-2 VEGETALES	200	200	100%
	300	300	
	400	400	
A-3 PESCADOS	250	250	80%
	350	350	
	450	450	
A-4 CARNES	250	250	100%
	350	350	
	450	450	
A-5 PASTAS	50 (con 450 g de agua natural)	50	80%
	100(con 800 g de agua natural)	100	
A-6 PAPAS	200	200	100%
	400	400	
	600	600	
A-7 PIZZA	200	200	100%
	400	400	
A-8 SOPAS	200	200	80%
	400	400	

Ejemplo: Si Ud. quiere usar el modo de "Menú Automático" para cocinar 350 g. de pescado.

1) Gire el control " " en sentido horario hasta seleccionar "A3" "Pescados"
2) Presione la tecla "Comenzar" para confirmar, seleccione el peso (350g) girando el control " "
3) Presione "Comenzar" para comenzar la cocción.

Cocción por etapas

Pueden seleccionarse como máximo 2 etapas de cocción en éste modo. Si una de ellas es descongelamiento por peso, deberá seleccionarse la misma en primer término.
Nota: Las funciones automáticas no operan en el modo de cocción por etapas.

Ejemplo: Si Ud.quiere programar “20 minutos al 50% de potencia de microondas + 5 minutos al 80% de potencia de microondas” para cocinar.

1) Presione la tecla “MICROONDAS” tres veces y presione la tecla "Comenzar" para confirmar.
2) Seleccione el tiempo de cocción con el control " " hasta que el display indique 20:00.
3) Presione nuevamente la tecla “Microondas” dos veces y presione nuevamente la tecla "Comenzar" para confirmar.
4) Seleccione el tiempo de cocción con el control " " hasta que el display indique 5:00.
5) Presione “Comenzar” para comenzar la cocción.

Modo para encendido demorado

Ejemplo: Comenzar a cocinar a las 12:12
1) Ingrese el programa de cocción deseado. No presione “Comenzar” en el último paso.
2) Presione la tecla “Reloj”, el indicador digital mostrará el reloj y quedará titilando.
3) Seleccione el tiempo con el control " "
4) Presione “Comenzar” para confirmar los datos ingresados. El indicador digital volverá a mostrar el reloj.
5) La cocción comenzará cuando llegue la hora seleccionada.

Nota: (1) El rango horario debe estar entre 0:00 - 23:59
(2) Durante la programación, si presiona la tecla “Parar/Cancelar” o no se ingresan datos por un período de 1 minuto, la cocina volverá a su estado anterior.
(3) El reloj debe ser puesto en hora antes de comenzar la programación de encendido demorado.

Función traba para niños

Para trabar: En modo de espera, presione la tecla “Parar/Cancelar” durante 3 segundos, se escuchará un largo zumbido indicando que la función está activada y el indicador digital mostrará “ [==]”.

Para destrabar: Cuando la traba está activada, presione la tecla “Parar/Cancelar” durante 3 segundos, se escuchará un largo zumbido indicando que la función está desactivada.

Recordatorio de finalización de cocción

Luego que el ciclo de cocción finaliza, el zumbador sonará 5 veces.

Función de protección

Cuando la cocina ha estado funcionando por 30 minutos o más en el modo microondas continuamente al 100% de potencia, la misma cambia al 80%.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

La cocina se deberá limpiar regularmente y remover cualquier depósito de residuos de comidas. Mantener la cocina limpia y en buenas condiciones para que no se deterioren las partes externas afectando la vida útil del aparato y la posibilidad de una situación peligrosa.

1. PAREDES INTERIORES

a. Pasar un papel de cocina o un paño con agua jabonosa para eliminar manchas y salpicaduras, luego enjuagar y secar. No utilizar estropajos o paños abrasivos.

b. Para aflojar partículas de comida endurecidas, colocar un vaso con agua sobre la bandeja giratoria. Seleccionar potencia MÁXIMA y encender la unidad hasta que el agua hierva. El vapor del agua ayudará a aflojar cualquier partícula pegada.

c. Para eliminar olores fuertes, colocar una taza con agua mezclada con jugo de limón, sobre la bandeja giratoria luego seleccionar potencia MÁXIMA y poner la cocina en marcha durante 10 minutos.

2. PUERTAS Y SUPERFICIES DE UNIÓN DE LA MISMA

Se trata de elementos esenciales para la seguridad, y por ello, deben mantenerse limpios y en condiciones intactas. Asegurarse que se mantengan limpias la puerta y las superficies de unión de éstas, pasando después de cada uso un paño humedecido con agua tibia y jabón y a continuación un paño suave seco. Deben eliminarse las salpicaduras en la parte interior de la puerta después de cada uso. No deben utilizarse materiales abrasivos, tales como polvos de limpieza o estropajos de acero o plástico.

3. EXTERIOR

El exterior de la unidad es de metal pintado. Desconectar la cocina antes de proceder a su limpieza. Limpiar con un detergente suave, luego enjuagar y secar con un paño suave. No verter agua por las salidas de aire. No utilizar nunca bencina, aguarrás o disolventes químicos. El panel frontal y los bordes pueden limpiarse perfectamente con un paño húmedo.

4. ALMACENAMIENTO

Si debe guardar su cocina a microondas por cualquier motivo, procure escoger un lugar seco y libre de polvo. El polvo y la humedad pueden afectar las piezas móviles de la cocina.

5. CUIDADO Y SERVICIO

Bajo ningún concepto debe retirarse la tapa de la cocina.

En caso de apreciar una avería que requiera reparación, apagar la unidad, desconectarla de la red y llamar a un Servicio Técnico Autorizado.

Si el cable de alimentación estuviera dañado no intente repararlo usted mismo. Recurra siempre a un Servicio Técnico Autorizado.

Si la ficha de alimentación estuviera dañada no intente repararla usted mismo. Recurra siempre a un Servicio Técnico Autorizado.

6. BANDEJA GIRATORIA

La bandeja giratoria es apta para lavavajillas y es fácilmente extraíble para su limpieza. Limpiar con agua tibia y jabón, luego enjuagar y secar con un paño suave. Conviene limpiar periódicamente la zona de la cocina situada debajo de la bandeja giratoria. Por otro lado, al utilizar la cocina la bandeja se calienta hasta alcanzar temperaturas elevadas. Es por ello que no debe aplicarse nunca agua fría ni limpiar con un paño frío, ya que la bandeja puede romperse.

7. GUÍA/RODILLO

Limpiar con frecuencia la guía/rodillo y la parte interior de la cocina. Debe utilizarse siempre la guía/rodillo conjuntamente con la bandeja giratoria.

8. REJILLA ESPACIADORA

Limpiar con frecuencia al utilizar el grill, hacerlo con agua tibia y jabón, luego enjuagar y secar con un paño suave.

ASEGÚRESE DE QUE SIEMPRE ESTÉN LIMPIAS LAS SUPERFICIES DE UNIÓN DE LA PUERTA.

Si experimentase alguno de los siguientes problemas intente una de nuestras soluciones. Puede ahorrarse tiempo y una visita innecesaria del Servicio Técnico.

1. La cocina no funciona.
a. ¿Esta bien cerrada la puerta?

2. Los alimentos están poco o muy cocidos.
a. ¿Ha seleccionado el tiempo adecuado?
b. ¿Ha seleccionado el nivel de potencia adecuado?

3. Se aprecian chispas y descargas en el interior de la cocina.
a. ¿Ha utilizado recipientes con adornos metálicos?
b. ¿Se ha olvidado un tenedor u otros utensilios dentro de la cocina, o colocado papel de aluminio junto a las paredes interiores?

4. Se aprecia condensación en la parte interior de la puerta o en las paredes de la cocina.
Esto es normal, especialmente si se cocinan alimentos con alto contenido en agua o líquidos.

5. Corriente de aire entre la puerta y el cuerpo de la cocina.
Esto es normal, ya que la puerta no es hermética, pero impide la fuga de microondas.

6. Salida de vapor a través de la puerta o de la toma ventilación.
Esto es normal.

Especificaciones:

Tensión de alimentación:	220 V ~ 50 Hz
Consumo de energía:	
Microondas:	1150 Watts
Potencia de microondas:	700 W (IEC-705)
Frecuencia de microondas:	2450 MHz
Dimensiones exteriores:	
ancho:	440 mm
alto:	258 mm
prof.:	345 mm
Capacidad:	20 litros
Peso:	10,2 Kg



Fabrica, Distribuye y Garantiza



Roque Pérez 3650 - C1430FBX
Cap. Fed. - República Argentina

www.atma.com.ar

INDUSTRIA ARGENTINA

2-710-01719B-U1